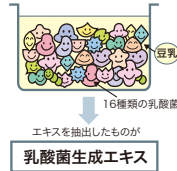


『乳酸菌生成エキス』づくりに 必要な大豆は、 富士山のふもとで育ち。

昨年11月、今年の『乳酸菌生成エキス』
づくりに必要な大豆の収穫が終わりました。



↑ 7月に種まきした大豆は11月に収穫を迎えます。農薬不使用のため、雑草、害虫などの戦いが大変ですが、収穫時は、農場スタッフに笑みがこぼれます。『乳酸菌生成エキス』は、ここで収穫した大豆の豆乳をベースに16種類の乳酸菌でつくられています。



←収穫した大豆は、人の目でていねいに選別。虫食いのないもの(約半分)だけが、『乳酸菌生成エキス』づくりに使用されます。



俳優・永島敏行

元気は増やせる。
僕は『乳酸菌生成エキス』。

- ・『智通』:25年続くロングセラー
- ・『ラクティス』:飲みきりタイプ



価格:8,925(税込)~